

Bab VI

Kesimpulan dan Saran

6.1. Kesimpulan

1. Proporsi tepung tapioka dan Ubi jalar berpengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar air, kadar pati, kadar gula reduksi, kadar amilosa, daya patah, daya pengembangan kerupuk, uji organoleptik rasa dan kerenyahan.
2. Berdasarkan penentuan perlakuan terbaik dengan menggunakan uji pembobotan (*Effectiveness Index*), perlakuan yang dipilih yaitu kerupuk dengan proporsi tepung tapioka: ubi jalar = 40:60.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambah beberapa variabel terhadap varietas ubi jalar yang sehingga dapat dicari varietas ubi jalar mana yang terbaik agar dihasilkan produk kerupuk yang optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1986. *Solar Drying: Practical Methods of Food Preservation.* Switzerland: International Labour Office Geneva.
- Apriyantono, Anton, Dedi Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedarnawati dan Slamet Budianto, 1989. *Analisis Pangan.* Depdikbud. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bradbury AGW, Bello AB. 1993. *Determination of Molecular Size distribution of Starch by a Single Procedure using High Performance Size Exclusion Chromatography.* Cereal Chemistry 70 (5) : 543 -547.
- Charley. 1982. *Food Science.* New York: John Wiley and Sons.
- de Man, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry.* Gaithersburg: Aspen Publisher, Inc.
- de Garmo, E.P, W.G.Sullivan dan J.R.Canada. 1984. *Engineering Economy* (7th ed.). New York: Mac Millan Publishing Company.
- Desrosier, N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan.* Jakarta: UI Press.
- Elizabeth Larmond. 1984. *Methods For Sensory Evaluation Of Food.* Canada Department Of Agriculture.
- Haryadi. 1994. Physical Characteristics and Acceptability of the Keropok Crackers from different Starches. *Indonesian Food and NutritioProgress,* Vol.1, No.1,23-26.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food science and Technology* (Volume 2). New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Jones,D.W., dan A.J. Amos. 1983. *Modern Cereal Chemistry* (6th ed.). London: Food Trade Press.
- Joslyn, M.A., dan J.L. Heid. 1963. *Food Processing Operation.* Usa: The AVI Publishing Company, Inc.
- Juanda,D., dan B. Cahyono. 2000. *Ubi Jalar: Budidaya dan analisa Usaha Tani.* Yogyakarta: Kanisius.

- Ketaren, S. 1986. *Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kohyama, K. and K. Nishinary. 1992. *Cellulose Derivatives Effects on Gelatinization and Retrogradation of Sweet Potato Starch*. Journal of Food Science – Vol 57, No.1, 128-131.
- Meyer, L.H. 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co. New York.
- Moeljaningsih. 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka terhadap Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Moeljanto. 1982. *Pengolahan Hasil-hasil Sampingan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muchtadi, T.R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Pantastico, ER.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Sub Tropis*. Yogyakarta: UGM Press.
- Radly, J.A. 1976. *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*. London: Applied Science Publisher, Ltd.
- Rukmana, H.R. 1997. *Ubi Jalar: Budidaya dan Pasea Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Salim. 1989. *Penggunaan Jenis Tepung dan Proporsi Ampas Tahu terhadap Beberapa Sifat Fisik dan Kimia dari Kerupuk yang Dihasilkan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Somaatmaja. 1984. *Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Industri Pertanian*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Hasil Pertanian.
- Sudarmadji, S., Haryono,B. dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suyitno, 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.

Villareal,R.L., dan T.D. Griggs. 1982. *Sweet Potato Proceedings of The First International Symposium*. Asian Vegetable Research and Development Center.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.